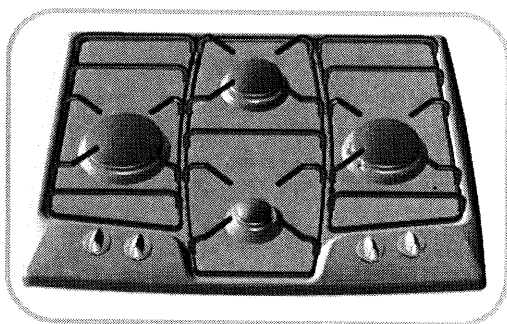
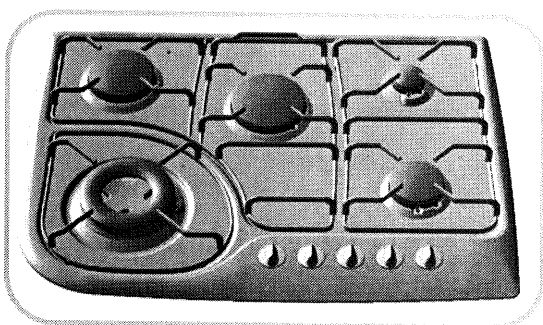


Le guide d'utilisation de votre table de cuisson



*Table 60 cm
Modèle 4 feux*



*Table 70 cm
Modèle 5 feux*

Sauter

Sommaire

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5-6
Installez facilement votre table	7-18
Conseils d'encastrement	7-9
Raccordement électrique	10
Raccordement gaz	11-12
Changement de gaz	13-18
Utilisez votre table en toute simplicité	19-21
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	19
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	20
Comment utiliser la plaque électrique ?	21
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?	21
Comment entretenir votre table ?	22
Petites pannes et anomalies	23
Guide de cuisson gaz	24
Guide de cuisson de la plaque électrique	25
Notes personnelles	26-27
Service Après-Vente	28

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une nouvelle table SAUTER et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table SAUTER s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de cuisinières, fours, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, SAUTER contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque SAUTER.

Votre table en toute sécurité

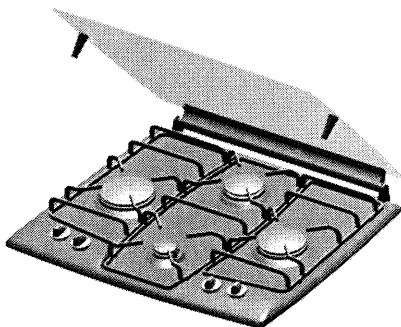
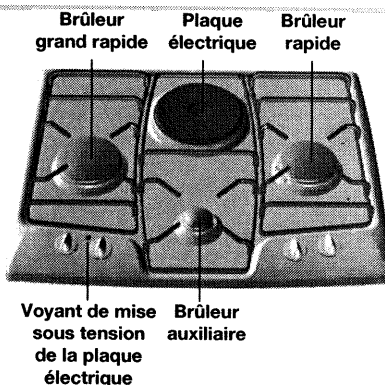
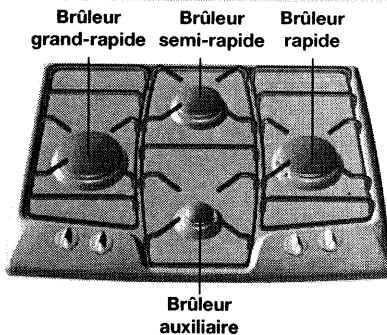
Utilisez votre table en toute sécurité

- Nous avons conçu votre table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Ces tables de cuisson, destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine :
maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h est nécessaire.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.



VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

Comment se présente votre table 60 cm?



Si vous souhaitez protéger votre table de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez l'équiper d'un couvercle verre solide et élégant, disponible chez votre revendeur sous les références :

- couvercle blanc :

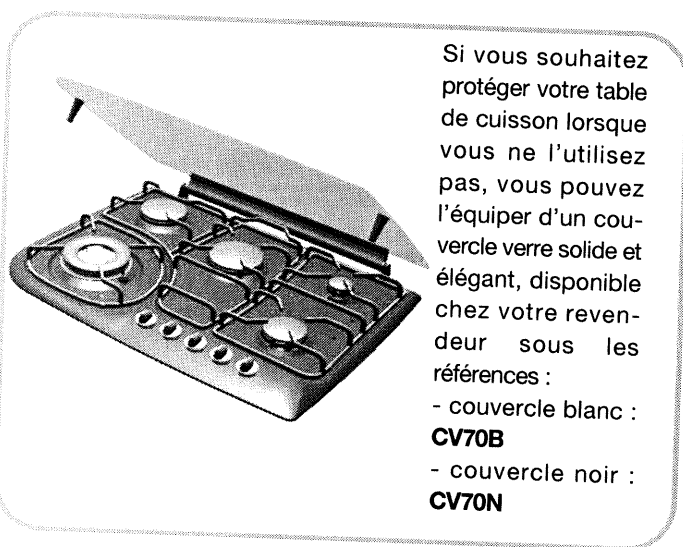
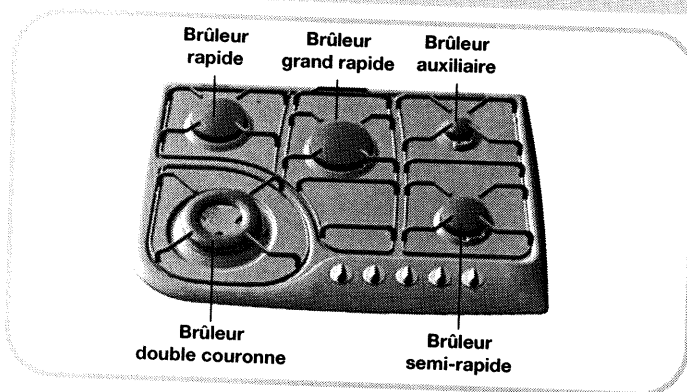
CV60B

- couvercle noir :

CV60N

NB : tous ces modèles existent en version "grilles monofoyers".

Comment se présente votre table 70 cm?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
Découpe meuble	56 cm		48 cm		Suivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	Table 60 cm	Table 70 cm	Table 60 cm	Table 70 cm	Table 60 cm	Table 70 cm
	63 cm	71 cm	53 cm	52,8 cm	5,5 cm	5,5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55,4 cm		47 cm		3,4 cm	

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette, ou sur la plaque signalétique.

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Ces tables sont conformes aux échauffements de meubles selon la norme EN60335-2-6 et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



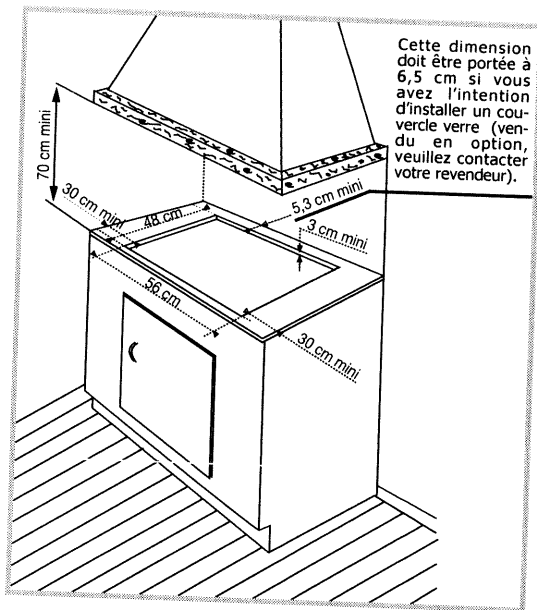
Conservez soigneusement près de votre appareil cette notice avec l'étiquette signalétique collée en dernière page.

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

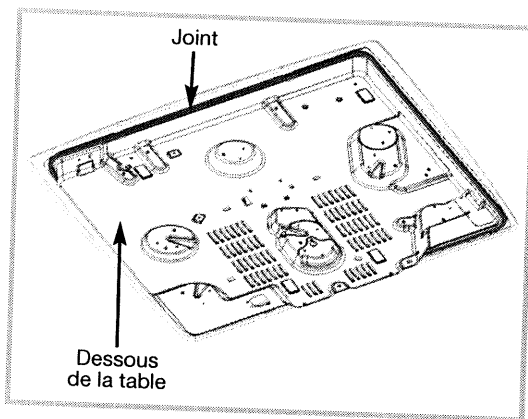


Pour assurer l'étanchéité entre la table et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

3- Collez le joint mousse, **sur le pourtour extérieur du carter.**



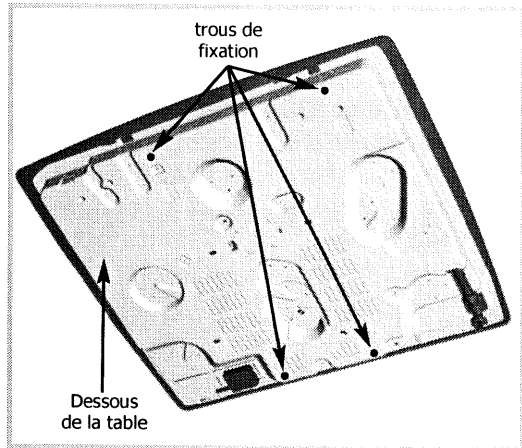
Conseils d'encastrement (suite)

4- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

5- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux, et les grilles support casseroles.

6- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

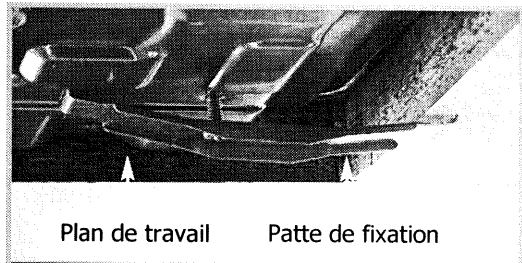
7- Raccordez au gaz (voir «**Raccordement gaz**»).



Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.






Raccordement électrique

● Tables tout gaz et mixte

La table de cuisson doit être raccordée sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	230 V~ - 50 Hz
Câble H05V2V2F - T90 Réf. SAV : 77X9060	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

 Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil et doit être relié à la borne de terre  de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide. Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL OU AIR PROPANÉ/AIR BUTANÉ).

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (fig. A).**

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type "Gazinox") disponible auprès de votre Service Après-Vente,

ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques (fig. B).**

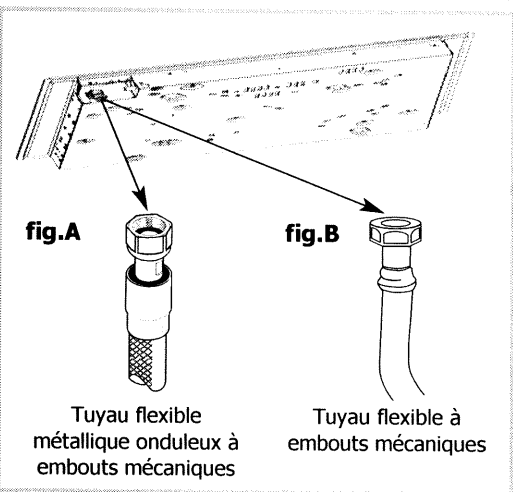
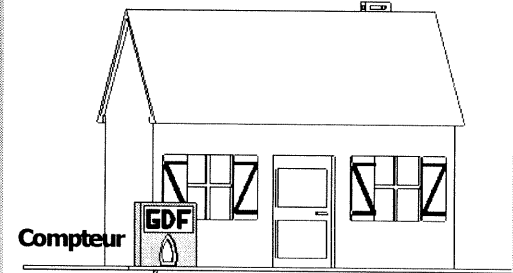
Ces tuyaux doivent avoir une **longueur maximale de 2 mètres** et doivent être visitables sur toute la longueur.



Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

GAZ NATUREL



Raccordement gaz (suite)

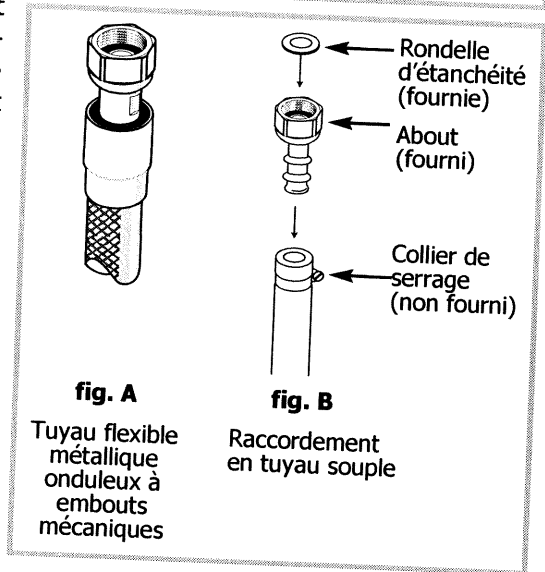
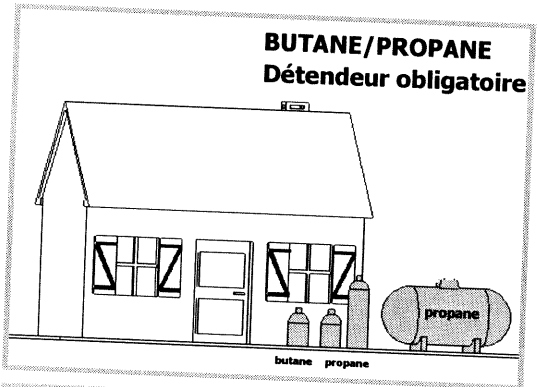
● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (**fig. A**).

Dans le cas d'une installation existante où le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about (**fig. B**), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.



⚠ Pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 daN.m (m.kgF).

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz.

Changement de gaz

● Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant cette notice.

Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/air butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

Changement de gaz (suite)

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- ❶ Adapter le raccordement gaz
- ❷ Changer les injecteurs
- ❸ Régler les ralentis des robinets

❶ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

❷ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'être à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 2**).

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 3**). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casseroles.

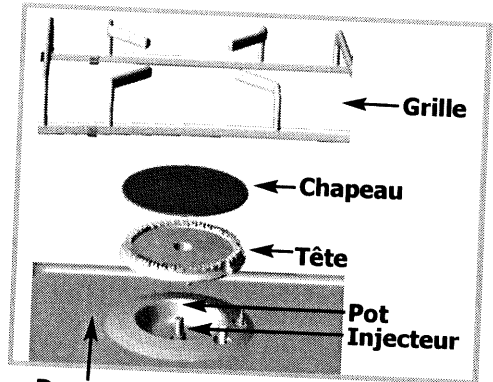


Fig. 1

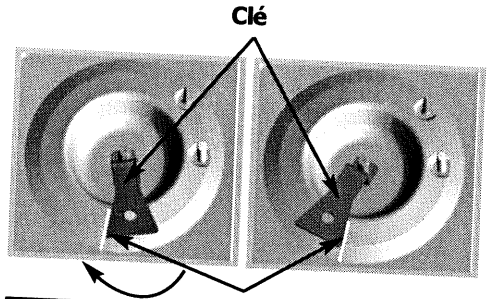


Fig. 2

Fig. 3

Changement de gaz (suite)

❸ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS

situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes et les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune) (**fig. 4**) ou (**fig. 5**) selon modèle, **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE EN GAZ NATUREL OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ

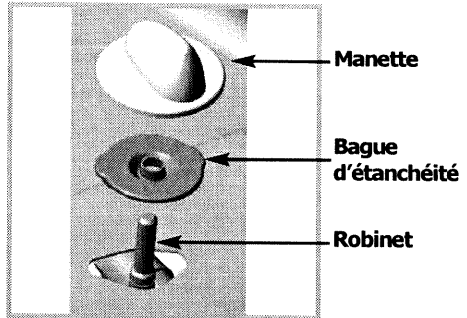
Dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (**fig. 4**) ou (**fig. 5**) selon modèle, à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette, allumez le brûleur, en position maximum et passez en position ralenti.

- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette. Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



Modèle sans sécurité gaz

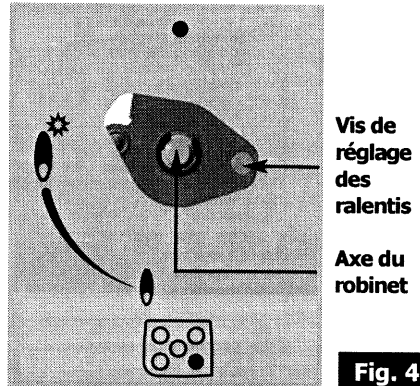


Fig. 4

Modèle avec sécurité gaz

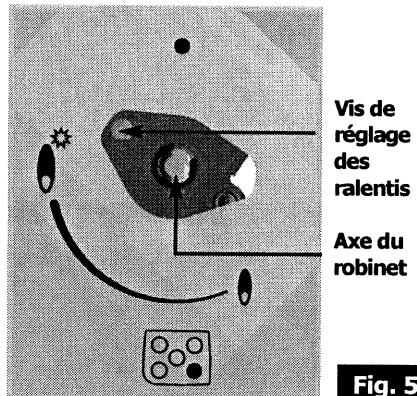


Fig. 5

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz table 4 foyers

Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propane
FRcat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	Air butané G130
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BRULEUR RAPIDE	78	78	121	121	210
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit calorifique nominal (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,650
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire (l/h)			219	255	322
BRULEUR GRAND RAPIDE	88	88	137	137	298
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,30	3,30	3,20
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,780
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			314	365	448
BRULEUR SEMI-RAPIDE	62	62	94	94	165
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615		0,550
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
BRULEUR AUXILIAIRE	50	50	63	63	122
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit calorifique nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire (g/h)	69	68			
Débit horaire (l/h)			81	94	119
TABLE 4 FEUX GAZ					
Débit calorifique total (kW)	7,85	7,85	7,95	7,95	7,85
Débit maximum (g/h)	570	560			
Débit maximum (l/h)			757	880	1099
TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ELECTRIQUE 1500 W					
Débit calorifique total (kW)	6,35	6,35	6,45	6,45	6,35
Débit maximum (g/h)	461	453			
Débit maximum (l/h)			614	714	889

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz table 5 foyers

Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propane
FRcat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	Air butané G130
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BRULEUR DOUBLE COURONNE					
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	147	147	360
Débit calorifique nominal (kW)	3,65	3,65	4	4	3,70
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,900		1,500		1,300
Débit horaire (g/h)	265	261			
Débit horaire (l/h)			381	443	517
BRULEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,650
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire (l/h)			219	255	322
BRULEUR GRAND RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,30	3,30	3,20
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,780
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			314	365	448
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615		0,550
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
BRULEUR AUXILIAIRE					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	63	63	122
Débit calorifique nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire (g/h)	69	68			
Débit horaire (l/h)			81	94	119
TABLE 5 FEUX GAZ					
Débit calorifique total (kW)	11,50	11,50	11,95	11,95	11,55
Débit maximum (g/h)	835	821			
Débit maximum (l/h)			1138	1323	1616

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz (suite)

REPÉRAGE DES INJECTEURS

Le tableau ci-dessous indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

Modèle 60 cm 4 feux gaz		
Gaz Butane/ Propane	Gaz Naturel	Air Propané/Butané
88 62 78 50	137 94 121 63	298 165 210 122

Modèle 70 cm 5 feux gaz		
Gaz Butane/ Propane	Gaz Naturel	Air Propané/Butané
78 88 95 50 62	121 137 147 63 94	210 298 360 122 165

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

● Allumage de la table **SANS SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)

● Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre



Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.

● Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur avant).

● Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

● Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

maximum

Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

● Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole

● Allumage de la table **AVEC SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)

● La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique, située directement au voisinage de la flamme.

● Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur avant droit).

● Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

● Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

● Pour allumer un brûleur, appuyez à fond sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum

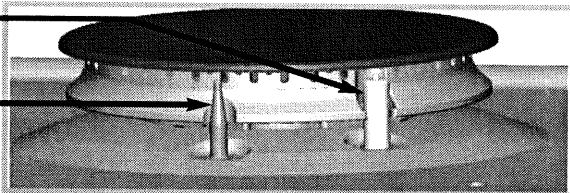
● Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole



Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Bougie d'allumage

Sécurité gaz (selon modèle)



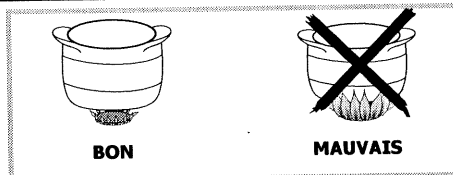
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?

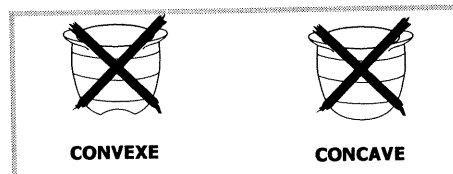
- Diamètres de récipients conseillés :

Petit brûleur auxiliaire	Petit brûleur semi rapide	Brûleur moyen rapide	Grand brûleur grand rapide	Grand brûleur double couronne (suivant modèle)
8 à 14 cm	12 à 20 cm	16 à 22 cm	18 à 28 cm	20 à 30 cm

Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.

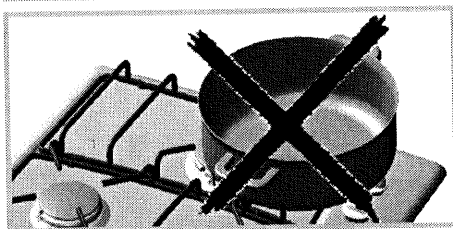


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.

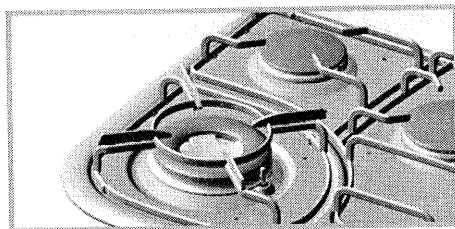


Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes.



Seules les tables de cuisson avec le brûleur "double couronne" sont équipées d'une grille support spécifique type "wok". Cette grille permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "double couronne", elle favorise la meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 4 feux gaz

Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,3 = 8,05 kW

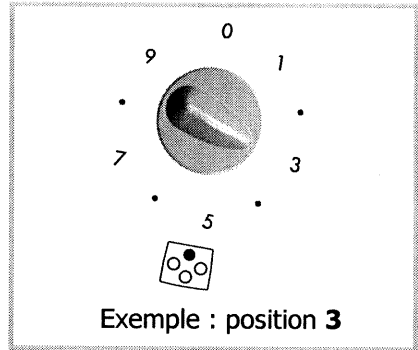
8,05 kW x 2 = 16,1 m³/h de débit minimum.

Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

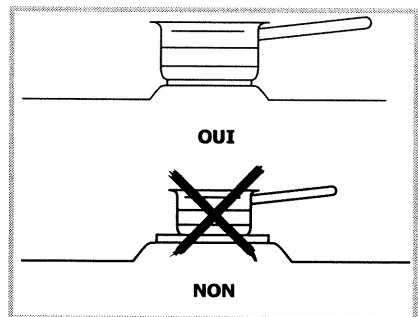
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt "0" afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique.



- Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.

- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette.

Comment entretenir votre table ?

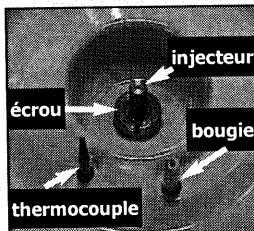
L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

COMMENT PROCEDER

PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER

Entretien des bougies et des injecteurs

- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.



- Petite brosse à poils durs.
- Epingle à nourrice.

Entretien des grilles et des brûleurs gaz

- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.

- Crème à récurer douce.
- Eponge sanitaire.

Entretien de la plaque électrique

- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.
- Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.

- Produit rénovateur du commerce.

Entretien de l'émail ou de l'inox

- Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.
- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...
- Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.

- Crème à récurer douce.
- Produit du commerce spécial inox.



- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...

Allumage des brûleurs :

Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.

Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.

Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.

Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.

Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.



Les flammes ont un aspect irrégulier.

Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.

QUE FAUT-IL FAIRE ?

- Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson.
- Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.
- vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.
- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.
- Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m.
- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.
- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
- Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.
- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.
- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
- Évitez les courants d'air violents dans la pièce.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

- Évitez les courants d'air violents dans la pièce.

- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "**Caractéristiques gaz**").

Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).

Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "**Changement de gaz**").

- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...
- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.

Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.

Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

Guide de cuisson gaz

PREPARATIONS		TEMPS	DOUBLE COURONNE	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI- RAPIDE	AUXILIAIRE
SOUPES	Bouillons	8-10 minutes	X	X	X		
	Potages épais						
POISSONS	Court-bouillon	8-10 minutes	X	X			
	Grillés	8-10 minutes		X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise					X	X
	Béchamel, aurore	10 minutes				X	X
LÉGUMES	Endives, épinards		X	X	X		
	Petits pois cuisinés	25-30 minutes		X	X		
	Tomates provençales	15-20 minutes		X	X		
	Pommes de terre rissolées			X	X		
	Pâtes		X	X			
VIANDES	Steack		X	X			
	Blanquette, Osso-bucco	90 minutes		X			
	Escalope à la poêle	10-12 minutes		X			
	Tournedos (gril fonte)	10 minutes	X	X			
FRITURE	Frites		X	X			
	Beignets		X	X			
DESSERTS	Riz au lait	25 minutes				X	
	Compotes de fruits					X	
	Crêpes	3-4 minutes			X		
	Chocolat	3-4 minutes					X
	Crème anglaise	10 minutes				X	
	Café (petite cafetière)						X

Guide de cuisson de la plaque électrique

	PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIDOTAGE	TENIR AU CHAUD
SOUPES	Bouillons Potages épais				5-6	3	2
POISSONS	Court-bouillon Grillés			7-8	5-6		
SAUCES	Epaisses au beurre					3 ou 4 3	
LÉGUMES	Endives, épinards Légumes secs Pommes de terre à l'eau Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées			7-8 7-8 7-8 7-8 →	5-6 → 5-6		
VIANDES	Steak Grillades		9 9				
FRITURE	Frites		9				
VARIANTE	Compotes Crêpes Crème anglaise Chocolat fondu Confitures Lait Pâtes Riz au lait Tenue au chaud		9 9 →	 7-8 7-8	5-6	4 3 3	1 1

Notes personnelles

Notes personnelles

Service Après-Vente

Important

- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
 - APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,
 - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES D'ORIGINE.
- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée ci-dessous.
- **PIECES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



Relations consommateurs

- Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, à cette fin :

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

*(0,197 □ TTC la minute)

=> tarif en vigueur à la date
d'impression du document.



(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).

Vous pouvez aussi nous écrire ou nous téléphoner :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

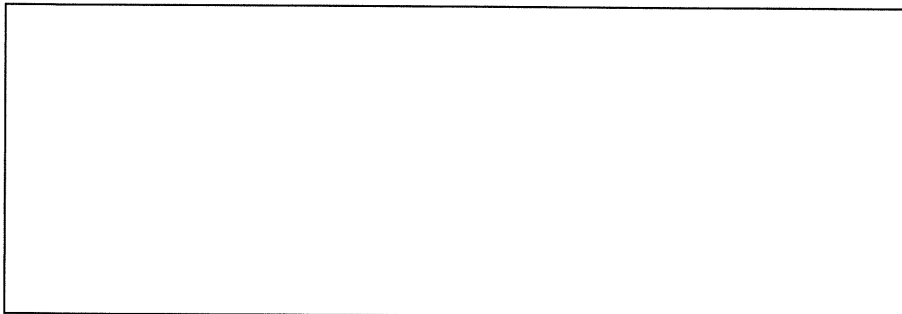
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

=> tarif en vigueur à la date
d'impression du document.

Attention ! conservez soigneusement cette notice avec l'étiquette signalétique collée ci-dessous



Réf. appareils : STE12FF* - STE12WF*

87x4353

9962-3222 - 10/02

Modus Media International - tel 02 38 49 42 00